



Національний університет
водного господарства
та природокористування

Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства та
природокористування
Кафедра агрохімії, ґрунтознавства та землеробства

05-01-80

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

поточного контролю знань з навчальної дисципліни

«Стандартизація та управління якістю продукції рослинництва»

для здобувачів вищої освіти
першого (бакалаврського) рівня
за спеціальністю 201 «Агрономія»
денної та заочної форми навчання

Рекомендовано науково-
методичною комісією
зі спеціальності 201
«Агрономія»
Протокол № 5 від 13 лютого
2019 р.

Рівне – 2019



Національний університет
водного господарства
та природокористування

Тестові завдання поточного контролю знань з навчальної дисципліни «Стандартизація та управління якістю продукції рослинництва» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 201 «Агрономія» денної та заочної форми навчання / Кучерова А. В. – Рівне : НУВГП, 2019. – 13 с.

Укладач: Кучерова А. В., старший викладач кафедри агрохімії, ґрунтознавства та землеробства.

Відповідальна за випуск: Т. М. Колесник, кандидат с.-г. наук, в.о. завідувача кафедри агрохімії, ґрунтознавства та землеробства.



Національний університет
водного господарства
та природокористування

З М І С Т

ВСТУП	3
ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ	4
ЛІТЕРАТУРА	13

© Кучерова А. В., 2019
© Національний університет
водного господарства та
природокористування, 2019



ВСТУП

Мета викладання дисципліни "Стандартизація та управління якістю продукції рослинництва" спрямована на формування у студентів ґрунтовних теоретичних знань, практичних навичок та методичних основ стандартизації та сертифікації продукції рослинництва; раціонального використання продукції рослинництва, визначення її якості, оперативного пошуку і застосування на виробництві чинних стандартів.

Завдання викладання дисципліни "Стандартизація та управління якістю продукції рослинництва":

- ознайомити студентів з нормативними документами, технічними регламентами, стандартами;
- розкрити наукові і методичні основи системи стандартизації та контролю якості;
- сформувати навички управління якістю продукції рослинництва відповідно до вимог технічних регламентів, стандартів, нормативних документів.

В результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати:

- теоретичні основи стандартизації, управління якістю продукції рослинництва;
- показники якості, що закладені у чинних стандартах на різні види продукції;
- методики визначення якості: зернових, олійних, зернобобових, круп'яних;
- вміти:
 - користуватись навчальною, методичною та науковою літературою;
 - застосовувати різні методи визначення якості продукції, чинні стандарти;
 - здійснювати контроль якості продукції рослинництва.



ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

Оберіть одну правильну відповідь

<p>Стандартизація, яку проводять на рівні однієї певної країни</p> <p>А) Міжнародна стандартизація Б) Регіональна стандартизація В) Національна стандартизація Г) Консенсус</p>
<p>Стандарт, прийнятий суб'єктом стандартизації іншого рівня, ніж національний орган стандартизації, на підставі поєднання виробничих, наукових, комерційних та інших спільних інтересів називається</p> <p>А) Стандарт організації Б) Реєстр В) Каталог Г) Класифікатор</p>
<p>Установлення положень, що забезпечують відповідність об'єкта стандартизації своєму призначенню та безпечність його щододиття чи здоров'я людей, тварин, рослин, а також майна й охорони природного довкілля, що створюють умови для раціонального використання усіх видів національних ресурсів, що сприяють усуненню технічних бар'єрів у торгівлі та підвищують конкурентоспроможність продукції, робіт та послуг до рівня розвитку науки, техніки і технологій</p> <p>А) Мета стандартизації Б) Завдання стандартизації В) Стандарт Г) Організація з стандартизації</p>
<p>Продукція, процеси та послуги, зокрема матеріали, їхні складники, устаткування, системи, їхня сумісність, правила, процедури, функції, методи чи діяльність є</p> <p>А) Метою стандартизації Б) Завданням стандартизації В) Стандартом Г) Об'єктом стандартизації</p>



Стандарт, прийнятий національним органом стандартизації
А) Національний стандарт Б) Регіональний стандарт В) Пробний стандарт Г) Технічні умови
Документ, який виданий за правилами системи сертифікації і підтверджує, що ідентифіковані належним чином виріб, процес чи послуга відповідають вимогам конкретного стандарту чи іншого нормативного документа
А) Ліцензія, угода Б) Затвердження В) Сертифікат відповідності Г) Знак відповідності
Нормативно-технічні документи залежно від рівня їх затвердження, який визначає сферу дії, поділяються на такі категорії:
А) основоположні, стандарти на процеси Б) ДСТУ, ГСТУ, ТУУ, СТТУ, СТП В) стандарти на процеси та методи контролю Г) БСТУ, УДСТ, ТУ, СТУ
Сукупність властивостей і характеристик продукції або послуг, які надають продукції або послугам здатність задовольняти обумовлені або передбачені потреби людства
А) НД Б) ДСТУ В) Кількість Г) Якість
Схематична модель взаємозалежних видів діяльності, що впливають на якість продукції або послуг на різних стадіях
А) Петля якості (спіраль якості) Б) Система якості В) Держстандарт Г) Візуалізація
Стандарт, прийнятий тимчасово органом стандартизації доведений до широкого кола користувачів, щоб накопичити потрібного досвіду в процесі його застосування і який може бути використаний як база стандарту



<p>А) Національний стандарт Б) Пробний стандарт В) Регіональний стандарт Г) Технічні умови</p>
<p>Документ, що встановлює для загального і багаторазового застосування правила, загальні принципи або характеристики, які стосуються діяльності чи її результатів, з метою досягнення оптимального ступеня впорядкованості у певній галузі, розроблений у встановленому порядку на основі консенсусу</p> <p>А) Стандарт Б) Реєстр В) Каталог Г) Класифікатор</p>
<p>Географічно, економічно та політично визначено.</p> <p>А) три рівні стандартизації: високий, середній, низький Б) два рівні стандартизації: міжнародний і національний В) три рівні стандартизації: міжнародний, регіональний і національний Г) три рівні стандартизації: технічний, хімічний, біологічний</p>
<p>Діяльність, що полягає у встановленні положень для загального і багаторазового застосування щодо наявних чи можливих завдань з метою досягнення оптимального ступеня впорядкування у певній сфері, результатом якої є підвищення ступеня відповідності продукції, процесів та послуг їх функціональному призначенню, усунення бар'єрів у торгівлі і сприяння науково-технічному співробітництву.</p> <p>А) Мета стандартизації Б) Завдання стандартизації В) Сертифікація Г) Стандартизація</p>
<p>Центральним органом виконавчої влади з питань стандартизації є</p> <p>А) Державний комітет технічного регулювання та споживчої політики України Б) Кабінет Міністрів України В) Державний комітет споживачів Г) Міністерство технічного регулювання</p>



<p>Процедура, за допомогою якої визнаний в установленому порядку орган документально засвідчує відповідність продукції, систем якості, систем управління якістю, систем управління довкіллям, персоналу встановленим законодавством вимогам</p> <p>А) Відбір проб Б) Аналіз зразків В) Сертифікація Г) Стандартизація</p>
<p>Умовно показники якості зерна поділяють на</p> <p>А) три групи: фізичні, біохімічні, технологічні Б) три групи: фізичні, хімічні, технічні В) три групи: фізичні, біологічні, технічні Г) три групи: агрофізичні, біометричні, технологічні</p>
<p>Фізичні показники якості зерна пшениці</p> <p>А) натура, маса 1000 зерен, скловидність Б) вміст та властивості клейковини В) вміст білка Г) кількість вітамінів та зольних елементів</p>
<p>Біохімічні показники якості зерна пшениці</p> <p>А) вміст та властивості клейковини Б) натура, маса 1000 зерен, скловидність В) вміст білка, його фракційний та амінокислотний склад Г) вирівняність, колір і запах зерна</p>
<p>Технологічні показники якості зерна пшениці</p> <p>А) вирівняність, колір і запах зерна Б) вміст білка, кількість вітамінів та зольних елементів В) натура, маса 1000 зерен, скловидність, Г) вміст та властивості клейковини</p>
<p>Залежно від якості клейковина поділяється на наступні групи:</p> <p>А) Міцна клейковина, нормальна клейковина, слабка клейковина Б) Задовільна клейковина, незадовільна клейковина В) Міцна клейковина, нормальна клейковина Г) Міцна клейковина, слабка клейковина</p>
<p>За ДСТУ 3768-2010 зерно пшениці м'якої ділять на</p> <p>А) 5 класів Б) 6 класів В) 7 класів</p>



Г) 8 класів
За ДСТУ 3768-2010 зерно пшениці твердої ділять на А) 5 класів Б) 6 класів В) 7 класів Г) 8 класів
Вміст білка і клейковини в зерні А) зростає з сходу на захід і з півночі на південь Б) зростає з заходу на схід і з півдня на північ В) зростає з заходу на схід і з півночі на південь Г) знижується з заходу на схід і з півночі на південь
Відповідно до ДСТУ 4522:2006 зерно жита поділяється на А) 4 класи Б) 5 класів В) 6 класів Г) 7 класів
Відповідно до ДСТУ 4522:2006 зерно жита якого класу використовують лише для кормових потреб. А) 1 Б) 4 В) 6 Г) 8
Ячмінь, який постачається для потреб круп'яної промисловості, повинен мати А) натуру, не меншу 630 г/л, вологість – не більше 14,5 %, жовтий колір різних відтінків, вміст зернової домішки – до 2 %, дрібних зерен – до 5 %. Б) натуру, не меншу 330 г/л, вологість – не більше 24,5 %, жовтий колір різних відтінків, вміст зернової домішки – до 10 %, дрібних зерен – до 5 %. В) натуру, не меншу 830 г/л, вологість – не більше 14,5 %, жовтий колір різних відтінків, вміст зернової домішки – до 2 %, дрібних зерен – до 15 %. Г) натуру, не меншу 730 г/л, вологість – не менше 4,5 %, жовтий колір різних відтінків, вміст зернової домішки – до 2 %, дрібних зерен – до 5 %.



<p>Для визначення показників якості сільськогосподарської продукції використовуються такі методи:</p> <p>А) вимірювальний, реєстраційний, розрахунковий, органолептичний, дослідний, експертний</p> <p>Б) вимірювальний, реєстраційний, розрахунковий, органолептичний, соціологічний, експертний</p> <p>В) вимірювальний, польовий, розрахунковий, органолептичний, соціологічний, експертний</p> <p>Г) вимірювальний, реєстраційний, розрахунковий, органолептичний, соціологічний, точний</p>
<p>Для оцінки якості продукції користуються</p> <p>А) польовими, лабораторними показниками</p> <p>Б) бальними і безрозмірними показниками</p> <p>В) біометричними, бальними і безрозмірними показниками</p> <p>Г) метричними, бальними і безрозмірними показниками</p>
<p>До зернової домішки пшениці відносять:</p> <p>А) зерна пшениці биті та поїдені шкідниками незалежно від характеру їхніх пошкоджень;</p> <p>Б) зерна пшениці виповнені, непророслі, пошкоджені теплом;</p> <p>В) зерна із забарвленим зародком: у твердій пшениці – всі зерна, у м'якій пшениці групи А – понад 30 %, у м'якій пшениці групи Б і 6-го класу - понад 70 %;</p> <p>Г) зерна злакових культур, що, відповідно до стандартів на ці культури, не віднесено за характером їхніх пошкоджень до забрудненої домішки</p>
<p>Масова частка домішок у % для чистого зерна пшениці становить:</p> <p>А) 3,1% і більше</p> <p>Б) 2-3,1%</p> <p>В) 1,1-3%</p> <p>Г) Не більше 1%</p>
<p>Якими щупами відбирають точкові проби:</p> <p>А) циліндричні, мішкові, дугові.</p> <p>Б) конусні, циліндричні, мішкові.</p> <p>В) брезентові, конусні, овальні</p> <p>Г) продовгуваті, мішкові</p>



<p>Фактори які впливають на кількість і якість клейковини</p> <p>А) Особливості сорту, ґрунтово-кліматичні умови вирощування, умови збору врожаю, несприятливий вплив в період зберігання</p> <p>Б) Внесення збільшеної кількості органічних та мінеральних добрив</p> <p>В) Збільшення внесення азотних добрив, ґрунтово-кліматичні умови вирощування</p> <p>Г) На кількість і якість клейковини не впливають ніякі фактори</p>
<p>Залежно від показників якості гречку розподіляють на</p> <p>А) 3 класи</p> <p>Б) 4 класи</p> <p>В) 5 класів</p> <p>Г) 6 класів</p>
<p>Згідно ДСТУ 4524:2006 зерно гречки для виготовлення продуктів дитячого харчування повинне відповідати вимогам</p> <p>А) першого класу</p> <p>Б) другого класу</p> <p>В) третього класу</p> <p>Г) четвертого класу</p>
<p>Згідно ДСТУ 4525:2006 кукурудзу за ботанічними і біологічними ознаками, кольором та формою зерна поділяють на</p> <p>А) роди</p> <p>Б) групи</p> <p>В) типи</p> <p>Г) класи</p>
<p>У кожній партії кукурудзи визначають</p> <p>А) стан зерна, запах, колір, типовий склад, вологість, зернову і смітну домішки, зараженість шкідниками, крупність та схожість</p> <p>Б) вологість, зернову і смітну домішки, цукристість, зараженість шкідниками, крупність та схожість</p> <p>В) стан зерна, запах, колір, типовий склад, вологість, зернову і смітну домішки, кількість початків, крупність та схожість</p> <p>Г) стан зерна, скловидність, типовий склад, вологість, зернову і смітну домішки, зараженість шкідниками, крупність та схожість</p>



На скільки класів поділяють кукурудзу залежно від напрямів її використання, згідно ДСТУ 4524:2006:

- А) 3 класи
- Б) 4 класи
- В) 5 класів
- Г) 6 класів

Згідно ДСТУ 4966:2008 базисні норми для насіння ріпаку, яке заготовляють і постачають

- А) вологість, сміттева домішка, кислотність, олійність, ураженість шкідниками
- Б) вологість, сміттева домішка, натура, олійність, ураженість шкідниками
- В) вологість, сміттева домішка, оліїста домішка, олійність, ураженість шкідниками
- Г) сміттева домішка, оліїста домішка, олійність, ураженість шкідниками

Згідно ДСТУ 4966:2008 насіння ріпаку, що заготовляють і постачають, залежно від масової частки ерукової кислоти та глюкозинолатів поділяють на

- А) 2 класи
- Б) 3 класи
- В) 4 класів
- Г) 5 класів

Згідно ДСТУ 7033:2009 буряк столовий залежно від якості поділяють на товарні сорти:

- А) перший, другий, третій
- Б) перший та другий
- В) перший, другий, третій, четвертий
- Г) товарний, нетоварний

Залежно від засобів контролю розрізняють такі методи контролю якості продукції:

- А) точні, наближені
- Б) стандартні
- В) вимірвальний, реєстраційний, органолептичний
- Г) біометричні



При наявності у пробі насіння яких бур'янів визначення чистоти припиняють
А) карантині
Б) отруйні
В) злісні
Г) важко відокремлені
Партія зерна це
А) кількість зерна відібрана для аналізу
Б) кількість зерна різного за якістю, що зберігається на складі
В) кількість зерна в кузові автомобіля
Г) кількість однорідного за якістю зерна яка оформлена одним документом про якість
Натура зерна це
А) маса певного об'єму зерна
Б) маса 1000 зерен
В) маса круних 100 зерен
Г) маса 1 мішка зерен
Показники якості зерна м'якої пшениці
А) натура, сажкове зерно, масова частка білка
Б) масова частка сирі клейковини, вологість, крупність
В) схожість, натура, масова частка білка
Г) масова частка сирі клейковини, схожість, вологість



ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Жемела, Г. П. Стандартизація та управління якістю продукції рослинництва : навч. посіб. / Г. П. Жемела. РВВ ПДАА, 2006. 212 с.

2. Подпратов Г. І. Основи стандартизації, управління якістю та сертифікація продукції рослинництва : навч. посібник / Г. І. Подпратов, В. І. Войцехівський, Л. М. Мацейко, В. І. Рожко. Вид. 2-ге, перероб. та доп. К. : Арістей, 2006. 619 с.

3. Подпратов Г. І. Стандартизація та контроль якості продукції рослинництва : практикум. / Г. І. Подпратов, Л. Ф. Скалецька, В. І. Войцехівський, Л. М. Мацейко. Луцьк, 2012. 446 с.

Допоміжна

1. Бичківський Р. В. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація : підручник / Р. В. Бичківський, П. Г. Столярчук, П. Р. Гамула. Вид 2-ге. Львів : Львівська політехніка, 2004. 560 с.

2. Довідник міжнародних стандартів для органічного виробництва / ред.: М. В. Капштика, О. О. Котирло. К. : СПД Горобець Г. С., 2007. 356 с.

3. Кузьміна Т. О. Міжнародна система стандартизації та сертифікації : навч. посіб. / Т. О. Кузьміна. К. : Кондор, 2011. 450 с.

4. Прикладна біохімія та управління якістю продукції рослинництва: підручник: затвердж. МОН України для викладачів і студ. агроном. спец. ВНЗ III-IV рівнів акредит. / М. М. Городній та ін.; ред. М. М. Городнього; Національний аграрний університет. К. : Арістей, 2006. 488 с.